⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

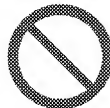
調理中は



●カレー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

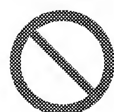
使用中(調理中)・使用後は



●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

揚げもの調理中は



●揚げもの調理中はそばを離れない。

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。

鍋底が変形したものは使わない。

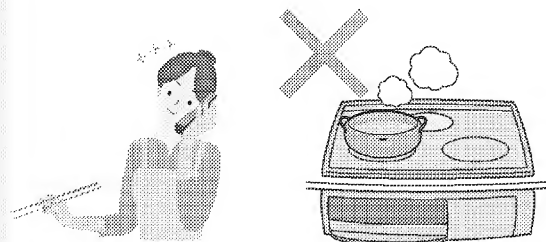
・鍋はヒーターの中央に置いてください。

・必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。➡P.18

●油は500g（560mL）未満では調理しない。

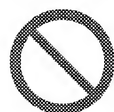
油は500g（560mL）～800g（900mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る。



●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上は



●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

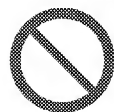
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなどは置かない

●トッププレートの上に物を置かない

下記の物は特に注意してください

・可燃物や引火物（ふきん・紙・アルミホイル・油など）

本体は



●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

●吸・排気口に指を入れない

●吸・排気口に水を入れない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

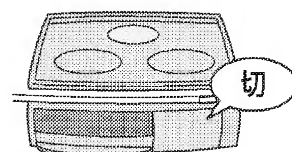
●本体に水をかけない

使用後は



●使用後は電源を切る

使わないときは、電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。



安全上のご注意（つづき）

⚠注意

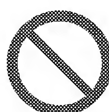
●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に使用しない

使用中(調理中)・使用後は



●鍋は不安定な状態で使用しない

●鍋の下に紙やシートを敷かない

●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない

スプーンなどの金属製小物を置かない。

●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない

揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱や異常停止することがあります。

●本体前方に物を置かない

●空だきや必要以上に加熱をしない

鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

●火気を近づけない

●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない

●トッププレートの表示部や上面操作パネル部の上に、熱い鍋などを置かない

●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

●使用中は本体から離れない



●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する

●少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する

発火の恐れがあります。

●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に



●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、消火する

●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

消火手順

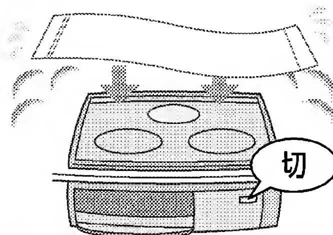
①電源を切る

②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。

③専用ブレーカーを切る

※グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）



お手入れは



お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けがの原因になります。

グリルを使用するとき



●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れがあります。

●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたグリルドアに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火する恐れがあります。

●受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石）などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れや自動調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を繰り返し調理しない



●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●グリルの庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

使用上のご注意

●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿などを置かない
ヒーターが入ると加熱され火災・故障の原因となります。

●左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
・ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
・キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
・「S IH または S CH-IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しくはたらかない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとって` の温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	左　右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど ➔P.12～13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
揚げもの温度コントロール 揚げる	左　右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
温める	中央	鍋底が平らで直径が12～18cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
魚焼き調理 グルメ調理	グリル	器や型の高さ、魚の厚さは4cm以下 ➔P.27	材料を焼網に載せる

自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし	左　右	鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など ➔P.12	水をやかんや鍋などに入れヒーターの中央に置く
自動魚焼き調理 自動グルメ調理	グリル	器や型の高さ、魚の厚さは4cm以下 ➔P.27	材料を焼網に載せる

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

●この枠内の操作手順は「お好みで調理する」、「自動で調理する」ともに共通です。

左・右・中央ヒーター、グリル操作部



電源

左・右ヒーター・グリル

左・右ヒーター →P.16~20

グリル →P.22~27

❶ 電源を入れる



❷ 火力またはメニューを選ぶ



❸ 通電をスタートする

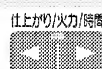


中央ヒーター

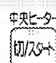
❶ 電源を入れる →P.21



❷ 火力を押す



❸ 通電をスタートする



調理する

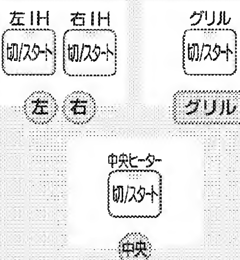
■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する



■タイマーを使う →P.28



■調理が終わったら、通電を切る



●自動で調理します。調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●グリル自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。 →P.26

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする →P.30~33

●トッププレート
●プレートワク
●吸・排気カバー
●天ぷら鍋
●操作パネル
●グリル部

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [S IH] または [S CH·IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

ご注意　ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因になります。）

			左・右ヒーター	中央ヒーター
材質		鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○	○
材質	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	○
材質	ステンレス	18-8、18-10タイプ（磁石がつかない）	○ 底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	○
材質	多層鍋	底が18-0ステンレスのタイプ（磁石がつく）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	○
材質	多層鍋	間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	×	○
材質		アルミ・銅	×	○ 打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります
材質		ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用魚焼き網（[S IH] または [S CH·IH] 付、IHで使えると表示しているものも含む）	×	× 超耐熱ガラスは使えます
形状		底が平らな形状	○ 平らな底の直径12～26cmのもの	○ 平らな底の直径12～18cmのもの
形状		底に反りや脚のある形状	○ 反りや脚が3mm以下	○ 反りや脚が3mm以下
形状		底がまるい形状	×	×

自動調理（湯わかし）で使える鍋について

自動調理（湯わかし）には、必ず [S IH] または [S CH·IH] 付の鍋で鍋底の径が15～23cmのもの、鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）を使用してください。
上記以外のやかんや鍋を使用すると自動調理（湯わかし）が正しくできません。

自動湯わかし推奨ケトル
品名：ケトル
型式：106346

